Любимому читателю

Новые рецепты домашнего консервирования



Выпуск 4

Лучший подарок хорошей хозяйке

Новые рецепты домашнего консервирования

Из блокнотов российских хозяюшек

Выпуск 4



Саратов
«Слово»
2002

Любимому читателю. **Новые заготовки к зимнему столу. Выпуск 4**

Несмотря на обилие и разнообразие публикуемых в последнее время кулинарных достижений, предлагаем читателям рецепты оригинальных заготовок, которые смогут подчеркнуть индивидуальность и искусство хозяйки и поразить необыкновенным вкусом гостей и близких.

Соусы и приправы

Все вы, без сомнения, мастерицы приготовления разных соусов и приправ. Однако такого вы еще не пробовали!

Соус чатни

500 г помидоров, 350 г яблок, 175 г лука, 1 сладкий перец, 1/2 клубня сельдерея величиной с яблоко, 1/2 лимона с кожурой, 85 г изюма, 100 г сахара, 0,5 л 3%-ного уксуса, 3/4 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого имбиря.

Все овощи и фрукты промыть, очистить (помидоры освободить от кожуры, яблоки — от кожицы и семян), нарезать ровными крупными дольками.

Кожуру лимона тщательно измельчить, все перемешать и при помешивании довести на слабом огне до кипения (не доливая воды). Затем сразу добавить уксус, соль, сахар, имбирь и варить на слабом огне в течение 1 часа, плотно прикрыв кастрюлю крышкой.

Горячий чатни переложить в банки, накрыть пищевым целлофаном, дать остыть, закрыть герметичной крышкой.

Соус из стручкового перца

1 кг перца, 2 л молочной сыворотки.

Зеленый стручковый перец промыть, изрубить ножом, положить в кастрюлю, залить молочной сывороткой и на маленьком огне варить около часа. Затем выложить в банки и плотно закрыть.

Перец, приготовленный таким способом, можно хранить шесть месяцев. Соус подается как острая приправа к мясным блюдам.

Паста из помидоров и яблок

1,5 кг помидоров, 1 кг яблок, 500 г лука, 2-5 зубчика чеснока, соль.

Порезать мелко зрелые помидоры, яблоки (без сердцевины) и лук. Распарить под крышкой в одной посуде, варить еще 40 минут. В конце добавить протертый с солью чеснок и соль по вкусу. Протереть через сито и снова уварить до густоты повидла. Разложить в банки в горячем виде и закатать.

Приправа «Фасоль с перцем»

1 кг фасоли, 250 г чеснока, 0,5 кг помидоров, 50 г соли, перец острый по вкусу.

Отобрать стручки зеленой фасоли, бланшировать их немного и остудить. Сваренные стручки фасоли, очищенные зубчики чеснока, острый перец пропустить через мясорубку, посолить.

Помидоры вымыть, порезать дольками и сварить. Подготовить поллитровые банки и сложить в них слоями вареные помидоры и острую массу из зеленой фасоли.

Приправа может храниться в банках, закрытых полиэтиленовыми крышками.

Приправа из спелых помидоров

2 л томатного сока, по 0,5 стакана перемолотых хрена и чеснока, 2 стакана нарубленного сладкого перца, 2 ст. л. (без верха) соли, 4 ст. л. сахарного песка.

Через мясорубку пропустить томаты в таком количестве, чтобы получить 2 л сока (около 4 кг целых помидоров). Отдельно перемолоть хрен, чеснок и сладкий перец.

Томатный сок поставить на огонь и всыпать в него соль и сахар. Когда сок закипит, снять с огня и сразу же опустить хрен, чеснок и сладкий перец. Все перемешать, горячую массу залить в стерилизованные банки и закрыть полиэтиленовыми или завинчивающимися крышками.

Приправа хорошо хранится.

Аджика «Антоновская»

2,5 кг помидоров, 1 кг яблок (антоновка), 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 3 стручка горького перца, 200 г измельченного чеснока, соль по вкусу.

Помидоры, яблоки, морковь и сладкий перец пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и кипятить 1 час. После кипячения добавить сахар, подсолнечное масло, горький перец, чеснок и соль. Не кипятить, только довести до кипения. Горького перца можно положить больше или меньше (по вкусу).

Кетчуп

5 кг помидоров, 1 стакан измельченного лука, 200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9%-ного уксуса, гвоздика, черный молотый перец, корица, горчичное семя.



Приготовить лук. Взять помидоры, хорошо помыть и порезать на дольки. Сложить их в кастрюлю вместе с луком и хорошо пропарить под крышкой (около 30 минут после закипания). Протереть через сито. Полученную массу уварить наполовину. Пряности положить в мешочек из марли и опустить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и варить еще 5-7 минут. Пряности вынуть, а кетчуп разлить по чистым, сухим, прожаренным в духовке бутылочкам и тщательно укупорить.

Можно делать этот кетчуп и без уксуса.

Паста «Итальянская»

4 кг помидоров, 250 г сельдерея, 250 г моркови, 90 г соли, 0,5 л масла оливкового.

Подготовить помидоры, сняв с них кожицу. Очистить корни сельдерея, моркови. Положить овощи в кастрюлю, накрыть крышкой и варить на умеренном огне до размягчения. Протереть овощи через сито и откинуть в холщовый мешок, чтобы стек сок.

Густую массу положить в кастрюлю, добавить соль и 0,25 л оливкового масла. Кипятить на слабом огне, помешивая, до получения массы, похожей на повидло. Разложить пасту в банки, охладить и налить на нее, полностью покрыв, оставшееся масло.

Паста не портится и без стерилизации, если накрыть банку промасленной бумагой и хранить в прохладном помещении.

Соленая заправка из овощей

1 кг моркови, 1 кг петрушки, 1 кг сельдерея, 1 кг красного сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг лука-порея, 1 кг соли.

Все овощи порезать и перемешать с солью.

Консервированные овощи

Огурцы

Все мы любим ароматные, ядреные огурчики на столе да за праздничной бутылочкой. Удивите своих гостей новым вкусом.

Огурцы в томатном соусе

3,3 кг свежих огурцов, 100 г соли, 70 г укропа, 50 г листа хрена, 30 г чеснока, 50 г сладкого стручкового перца, 2 г горького перца, 1 г лаврового листа, 2 л томатного сока.

В чистые сухие банки уложить специи, огурцы, залить горячим (температура 95-97°С) посоленным томатным соком (на 1 л сока 50-60 г соли). Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70-75°С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100°С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин., 1 л — 20 мин., 3 л — 35 мин. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Получается 10 пол-литровых банок.

«Пьяные огурчики»

10 кг огурцов, 2 корня и 5 листьев хрена, 2 головки чеснока, 1 штука перца горького, 5 штук перца болгарского, 4 штуки сельдерея (корень и зелень), 20 штуки листа черносмородинного, 5 штук вишневого листа, 4-5 веточек укропа с цветками. *Маринад:* 10 л воды, 1 поллитровая банка соли, 1 стакан водки, 6 чайных ложек лимонной кислоты.

Огурцы плотно уложить, пересыпав пряностями, залить чистой кипящей водой. Оставить на 6-8 минут для прогревания. Затем воду слить, а огурцы тут же залить кипящим маринадом.

Лимонную кислоту (1 ч. ложка на трехлитровую банку) или уксус заливать непосредственно в банку. Закатать. Поставить на крышку и укутать. Через 12 часов отнести на хранение.

Капуста

Ай да капустка, за столом только хруст стоит. А если приготовить ее по-новому? Тоже вкусно!

Белокочанная капуста с приправами

4 средних кочана капусты, 5-6 средних морковок, 2-3 стручка горького красного перца, 2 листа лаврового, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа. *Рассол:* вода — 10 л, соль — 2,5 стакана 200-граммовых.

Средний кочан капусты резать пополам, а большой на 4 части. Залить рассолом.

Капуста квасится 5-6 дней. Затем приготовить приправу: через мясорубку пропустить чеснок вместе с горьким перцем; натереть на мелкой терке морковь. Все это смешать. Капусту вынуть из рассола, натереть смесью каждую часть кочана.

Рассол заново прокипятить с лавровым листом, петрушкой, укропом. Если мало соли, добавить. Рассол остудить и залить им капусту. Прикрыть полотном, сверху положить кружок, на него гнет. Через 2-3 дня капусту можно употреблять.

В прохладном месте такая капуста хранится долго.

Квашеная капуста остренькая

Очищенные кочаны разрезать на 4 части. Отдельно приготовить небольшие емкости с солью, красным молотым перцем и мелко нарезанным чесноком.

Брать по одной четвертинке кочана, раздвигать листья, посыпать солью, перцем, чесноком, а потом усиленно мять до выступления сока. По желанию можно фаршировать капусту морковью, натертой на терке.

Подготовленные таким образом кочаны плотно уложить в эмалированное ведро или кастрюлю, не оставляя больших пустот. Сверху положить гнет.

Если капуста была не очень сочной и выступивший сок не покрывает кочаны, ее нужно залить слабым рассолом — на 10 л воды 200 г соли.

Брюссельская капуста в кисло-сладкой заливке

На литровую банку - 2 горошины черного перца, горошина душистого перца, 1 маленькая луковица, 1/2 ч. ложки желтых горчичных семян, 60 % капусты и 40 % заливки. *Заливка:* на 1 л воды 0,25 л 8 %-ного уксуса, 60 г сахара и 20 г соли.

Очищенную и вымытую брюссельскую капусту отварить в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) почти до размягчения, вынуть и после краткого обсыхания разложить по нагретым банкам. При этом ее переложить ополоснутыми пряностями и тонкими колечками лука и залить горячей заливкой.

Банки хорошо закрыть, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации в банках: при 85°С банки объемом 0,7-0,9 л — 25 мин, банки объемом 0,5л — 20 мин.

По окончании стерилизации банки немедленно охладить.

Брюссельская капуста консервированная

Кочанчики свежей брюссельской капусты. *Заливка:* 1 столовая ложка соли, 1 л воды.

Кочанчики свежей капусты промыть, отварить до полной готовности, положить в подготовленные банки, залить профильтрованным кипящим рассолом, прикрыть стерильными крышками, опустить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать 20-25 минут.

Хранить капусту в холодильнике или холодном погребе.

Цветная капуста с морковью

Цветная капуста и морковь (соотношение по вкусу), виноградные листья, укроп, ботва сельдерея, перец горошком.

Цветную капусту очистить и разобрать на соцветия. Морковь очистить и нарезать звездочками.

На дно банки положить виноградные листья, ботву сельдерея и немного укропа, сверху уложить цветную капусту и морковь и прикрыть ботвой сельдерея и укропом.



Вскипятить рассол (на 1 л воды 50 г соли), положить несколько горошин перца и дать немного остыть. Залить банки рассолом, накрыть крышками или пергаментной бумагой.

Хранить в прохладном месте.

Цветная капуста с перцем

Взять равное количество цветной капусты и мясистых плодов зеленого и красного сладкого перца.

Цветную капусту разделить на небольшие соцветия, а перец очистить от семян и нарезать тонкими полоскам - зеленые отдельно от красных. Затем наполнить банки, укладывая на дно красный перец, поверх него зеленый, затем цветную капусту. В том же порядке укладывать и верхние слои до наполнения банки.

Для запаха добавить зелень петрушки, помещая ее среди зеленых стручков. Овощи придавить и залить рассолом. Посуду накрыть и хранить в холодном помещении.

Болгарский перец

Без болгарского перца нынче стол наш скуден и некрасив. Несколько оригинальных рецептов заготовок из полюбившегося нам овоща.

Сладкий перец в острой одежке



80 штук сладкого перца, 3 шт. горького перца, 100 г чеснока, 3 шт. моркови, 1 стакан сахара, 1 бутылка уксуса, 1 бутылка подсолнечного масла, 0,5 стакана соли, лавровый лист.

Перец отварить до мягкости. Горький перец, морковь, чеснок перекрутить на мясорубке, добавить сахар, соль, уксус, масло. В эту массу макать перец и складывать в стерилизованные банки. Стерилизовать 10-20 мин.

Готовый продукт хранить в погребе.

Болгарский перец с брынзой

5 кг мясистого красного перца, 500 г измельченной коровьей брынзы, 300 г растительного масла.

Испечь сладкий перец, очистить от семян и от кожицы и смолоть, к полученному пюре добавить измельченную брынзу и растительное масло.

Смесь хорошо перемешать (можно и миксером), разложить в небольшие банки и стерилизовать 20 минут.

Перец, фаршированный капустой

Капуста белокочанная, болгарский перец, тмин, черный перец. *Заливка*: на 10 банок консервов вместимостью 0,5 л 400 г 10%-ного уксуса, 60 г соли, 1,5 л воды.

Капусту вымыть, мелко нарезать и бланшировать в кипящей воде. Подготовленной капустой нафаршировать перец.

Фаршированный перец уложить в банки, добавляя тмин, черный перец, залить заливкой и стерилизовать при 95°С банки вместимостью 0,5 л - 10 мин, 1л - 15 мин.

Фаршированный перец можно хранить на холоде без пастеризации 1 месяц, но при этом заливка готовится по следующей рецептуре 500 г 10%-ного уксуса, 20 г соли, 140 г сахара и 1,3 л воды

Перец в томате

3 кг очищенного болгарского перца, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 50 г соли, 1 л томатного сока.



Перец порезать на 4 части или на половинки. Томатный сок и остальные компоненты закипятить, положить нарезанный перец и прокипятить все еще 10-15 мин Разлить в стерильные банки и закатать стерильными крышками.

Можно делать эту закуску без уксуса.

Перец с яблоком

4 кг сладкого перца, 1 кг яблок, 2 чайные ложки молотой корицы. *Заливка:* на 1 л воды 40 г сахара, 30 г соли, 300 г 6%-ного уксуса, 1 чайная ложка молотой корицы.

Для маринования использовать желтые или красные плоды перца и неокрашенные сорта яблок.

Перец очистить, разрезать на половинки, бланшировать в кипящей воде 2-3 мин и охладить. Яблоки разрезать на 4 дольки, удалить семенную камеру, бланшировать 1-2 мин. и охладить.

В банки, чередуя, уложить яблоки и перец. Время стерилизации при 90°С для банок вместимостью 0,5 л — 20 мин., 1 л — 25 мин.

Получается 10 пол-литровых банок.

Помидоры

Нет лучше закуски, чем ароматный соленый помидорчик. Попробуйте вот такой рецепт

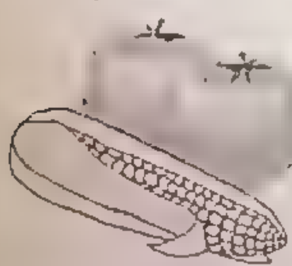
Помидоры с листьями молодой кукурузы

10 кг помидоров, 550-600 г соли.

Обычно засаливают такие помидоры в небольших дубовых бочках или стеклянных бутылях.

На дно подготовленной бочки или бутыли положить листья черной смородины, которые предварительно ошпарить кипятком.

Для засола отобрать красные с прозеленью твердые помидоры. Томаты, пряности, молодые стебли и листья кукурузы вымыть в холодной воде. На дно бочки уложить слой кукурузных листьев, затем рядами помидоры и пряности.



Молодые стебли кукурузы разрезать на кусочки длиной 1-2 см, покрыть листьями кукурузы и залить чистой водой.

Соль ссыпать в чистый марлевый мешочек, который положить поверх кукурузных листьев так, чтобы он находился в воде. Бочонок накрыть деревянным кружком, поверх которого положить небольшой гнет.

Свекла

Не все любят остренькую маринованную свеклу, но если добавить к ней смородину, то понравится любому.

Свекла по-старинному

Этому старому рецепту свыше четырехсот лет

Испечь свеклу, остудить, нарезать ее кружочками. Раскладывать свеклу слоями в маленькую кадку, пересыпая хреном, мелко нарубленным и укропом, слегка размятым. Каждый слой посыпать слегка солью и сбрызнуть уксусом.

Свекла получается вкусная, ароматная.

Свекла с черной смородиной.

1 кг свеклы, 250 г черной смородины. Состав заливки: на 1 л воды — 80-100 мл столового уксуса, 60-80 г сахара, 30-35 г соли, по 8-10 шт. бутонов гвоздики и горошин душистого перца, кусочек корицы.

Молодую свеклу с темно-окрашенной мякотью тщательно вымыть, варить 30-40 минут, охладить, очистить и нарезать кубиками размером 1x1 см.

Черную смородину перебрать, вымыть, дать стечь воде, смешать ягоды со свеклой и уложить в банки. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 8 минут, остальные — 10-15 минут.

Консервированные виноградные листья

***Рассол:* на 1 л воды 300 г соли.**

Виноградные листья используют вместо капустных для приготовления голубцов.

Берут крупные молодые листья, не имеющие войлочного опушения с нижней стороны и не обработанные ядохимикатами.

Листья вымыть, плотно уложить стопками и залить кипящим рассолом. Хранить в холодном месте.

Кабачки и баклажаны

Жареные баклажаны с чесноком

Нарезать баклажаны кружками толщиной 1 см, посолить и оставить в тазу на 1 час.

В кастрюле подготовить воду и уксус: на 0,5 литра уксуса 1 литр воды. В этой воде проварить баклажаны небольшими порциями 2-3 минуты с момента кипения. Вынуть баклажаны шумовкой в тарелку.

Одновременно подготовить горячую стерилизованную банку, мелко нарезанный чеснок и сковороду с растительным маслом. Горячие кружочки, вынутые из воды, обжарить в горячем масле с двух сторон, не сильно, как бы бланшируя в масле.

Складывать баклажаны со сковороды в банку, перекладывая каждый слой чесноком и уплотняя ложкой. Наполнить банку доверху, закатать.

Баклажанные рулеты

2 кг баклажанов, 0,5 кг моркови, 2 головки чеснока, 2 больших пучка петрушки, растительное масло. *Маринад:* 0,5 л уксуса, 0,6 л воды, лавровый лист, душистый перец, соль.

Нарезанные продольными ломтиками баклажаны посолить, через час слить жидкость, слегка обжарить. Натертую морковь, нарезанный тонко чеснок, петрушку — посолить, поперчить. Этой смесью смазать ломтики баклажанов, свернуть рулетиком, перевязать стеблем петрушки и плотно уложить в банки. Залить остывшим маринадом, закрыть банку пергаментной бумагой.

Кабачки в яблочно-масляной заливке

На 1 трехлитровую банку 1 стакан яблочного сока, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 30 г соли, 30 г сахара, 50 г тертого чеснока.

Недозрелые кабачки очистить от кожуры, нарезать их соломкой и уложить в трехлитровую банку. Затем залить кипящей заливкой, включающей в себя воду, яблочный сок, растительное масло, сахар, соль и тертый чеснок. Сразу закатать банку стерильной крышкой.

Кабачки в томате с овощным фаршем

5,5 кг кабачков (или баклажанов) для фарша, 450 г моркови, 100 г белого корня, 150 г лука, 20 г петрушки и укропа, 30 г соли, перец горький и душистый молотый - по вкусу, 2 л воды, 800 г томатной пасты, 50 г сахара-песка, 40 г соли.

Баклажаны или кабачки помыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной 1,5-2 см и обжарить в подсолнечном масле с двух сторон до золотистого цвета. Отдельно приготовить фарш и заливку.

Фарш. Морковь и белый корень нарезать лапшой и протушить на сковороде. Отдельно обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета лук, нарезанный кружочками. Тушеную морковь, белый корень, обжаренный лук смешать с зеленью петрушки и укропа.

Заливка. Растворить в воде и прокипятить томатную пасту, сахар и соль.

В подготовленные банки влить горячий маринад, в каждую добавить по столовой ложке разогретого подсолнечного масла, затем (заполнив каждую до половины) - баклажаны или кабачки, вслед за этим фарш, а сверху - баклажаны или кабачки (банка должна быть заполнена на 2 сантиметра ниже края). Накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые - 50 минут, литровые - 70 минут.

Фасоль и кукуруза

Маринованная фасоль

Молодые стручки фасоли, 1 л воды, 20 г соли, 20 г сахара, 200 г 8%-ного уксуса, 1 лавровый лист, несколько зерен черного перца, немного зелени укропа и кусочек хрена.

Молодые стручки фасоли промыть и немного проварить. Остывшие целые стручки уложить в банки, переложив их очищенными и обмытыми хреном и укропом. Воду, соль, сахар, уксус, лавровый лист и черный перец вскипятить и охлажденным рассолом залить фасоль. Банки плотно закрыть, поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем и стерилизовать 30 минут с момента закипания. Затем банки вынуть из кастрюли и поставить в холодное помещение.



Маринованная кукуруза

6-7 початков молодой кукурузы. *Заливка:* 7л воды, 1 л 6%-ного уксуса, 3-4 штуки гвоздики, 2 столовые ложки сахара, 2 чайных ложки соли, 1 лавровый лист, 1 палочка корицы.

Вскипятить маринад, затем положить туда кукурузу и варить до тех пор, пока кочерыжки не станут мягкими. После этого перелить в керамическую посуду, накрыть крышкой и поставить на ночь в холодное место. На второй и третий дни маринад слить и кипятить, затем опять положить кукурузу и повторить операцию. На четвертый — после того как все прокипит, кукурузу откинуть на сито и остудить, уложить в банки, залить холодным маринадом, прокаленным подсолнечным маслом, положить сверху лавровый лист, банки укупорить.

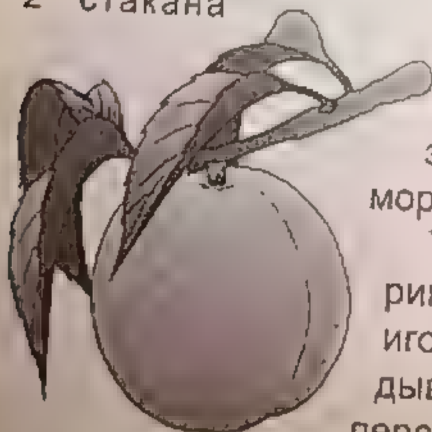
Хранить в холодном месте. Так же можно приготовить цветную капусту, зеленые бобы.

Фрукты, но не на сладкое

Маринованные персики или абрикосы к жаркому

Отобрать зрелые, но твердые персики, наколоть каждый тонкой иголкой в некоторых местах, сложить в банку, перекладывая их эстрагоном.

Залить уксусом. На 2 стакана воды взять 1 стакан хорошего уксуса, 2 стакана мелкого сахара. Хорошо вскипятить, облить персики, чтобы их покрыло. Положить маленькую дощечку и небольшой пресс. Завязать пузырем, поставить в холодное место до морозов, а потом в сухой погреб.



Так же можно приготовить маринованные абрикосы. Только после того, как они наколоты иголкой и помещаются в банки, нужно перекладывать их майораном, а дальше поступать, как с персиками.

Икра, салаты, закуски, ассорти

Салаты - вершина мастерства домашней хозяйки. Если вы приготовите по этим рецептам, гости обязательно оближут все свои пальчики и проглотят свои языки.

Икра из белокочанной капусты

3 кг белокочанной капусты, 2 кг красных помидоров или 1 кг уваренной томатной массы, 2 кг моркови, 2.5 кг репчатого лука, 30 г зелени укропа и петрушки, 600 г растительного масла, 80 г сахара, 2 г молотого черного перца, 2 лавровых листика, соль.

Очищенную от верхних листьев и вымытую капусту нашинковать, затем морковь нарезать тонкой лапшой длиной 5-6 см, лук — кольцами толщиной 2-3 см, красные томаты — дольками

Растительное масло накалить до появления белого дыма, положить лук и обжарить до золотистого цвета. В лук добавить нарезанную морковь и обжарить ее до мягкости. Затем насыпать мелконашинкованую капусту и обжарить ее до розоватой окраски К готовым овощам добавить протертую томатную массу с отделенными семенами и кожицей и предварительно уваренную до половины объема.



Когда вся масса будет готова, добавить укроп, петрушку, соль, сахар и пряности, тщательно перемешать и в горячем виде разложить в подготовленные горячие банки. Закрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать: пол-литровые — 40 минут, литровые — 60 минут. Закатать и поставить вниз крышками для охлаждения



Салат "Зимний"

1 л подсолнечного масла, 1,5 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука, 1,5 кг свежей капусты, 3 столовые ложки сахара, 1,5 кг свежих огурцов, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 0,5 кг болгарского перца, 300 г отварных грибов, 2 кг помидоров.

Масло прокипятить, добавить нашинкованную морковь и кипятить 5 минут. Положить лук, нарезанный кольцами, и кипятить еще 5 минут.

Всыпать сахар и нашинкованную капусту, кипятить 5 минут. Добавить огурцы, нарезанные кружочками, соль, уксус, перец (очищенный от семян) и разрезанный на 4 части, грибы, разрезанные помидоры, 3-4 лавровых листа и перец по вкусу Все тщательно перемешать.

Смесь тушить 30-40 минут и разложить в банки с железными крышками. Стерилизовать не обязательно. Получается 8 литровых банок.

Салат из баклажанов и фасоли

3 кг баклажанов, 700-граммовая банка фасоли (зерновой), 1 кг лука, 300 г чеснока, 5 шт. болгарского перца красного, 2 ст. ложки соли, 1/3 стакана уксуса, 1/2 стакана подсолнечного масла, горький перец и зелень по вкусу.

Баклажаны проварить 5-7 минут и положить под гнет. Остудить, порезать кубиками.

Фасоль варить до готовности, остудить.

Лук, болгарский перец, зелень, острый перец нарезать, чеснок измельчить. Все овощи перемешать, добавить соль, уксус, подсолнечное масло и оставить на 6-7 часов

Если время от времени будете пробовать этот салат, вы почувствуете, как его вкус делается все лучше и лучше.

К концу седьмого часа разложить по банкам, простерилизовав его 15-20 минут для пол-литровых банок.

Салат из кукурузы, перца и капусты

1 кг цветной (брюссельской) капусты, 1 кг кукурузы, 1,5 кг помидоров, по 0,5 кг болгарского перца, моркови, лука, 200 г растительного масла, соль, сахар, уксус — по вкусу.

Отварить до полуготовности в подсоленной и подкисленной воде капусту. Охладить и разобрать на соцветия. Отварить в подсоленной воде кукурузу и срезать зерна. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Лук, перец, морковь мелко порезать и обжарить.

В емкость вылить помидоры с чесноком, капусту, кукурузу, лук, перец, морковь, соль, сахар, уксус, специи по вкусу. Варить 20-30 минут. Горячими расфасовать.

Закуска с перцем и баклажанами

2 кг лука, 2 кг зеленого сладкого перца, 2 кг баклажанов без кожуры, 1 кг туршевой фасоли, 3 кг помидоров, 500 г растительного масла, соль, сахар по вкусу.

Лук измельчить, сладкий перец нарезать кружочками, баклажаны нарезать кубиками, помидоры нарезать каждый на 4 части (предварительно ошпарив кипятком и сняв кожицу).

Уложить овощи слоями, добавить соль, сахар, по желанию добавить нарезанный горький перец, влить растительное масло и тушить 30-40 минут.

Горячую массу разложить по банкам, налить немного уксуса, закатать.

Закуска «Антоновская»

0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг кислых яблок (антоновка), 2 кг помидоров, 0,25 стакана соли, 1 стакан очищенного чеснока, 0,75 стакана растительного масла, 2-3 стручка горького перца.

Все натереть на терке или пропустить через мясорубку. Варить 30-40 минут, переложить в банки и закрыть. Чеснока и горького перца можно положить больше или меньше — по вкусу.

Закуска из кабачков

6 кг кабачков (или патиссонов), 200 г чеснока, 1 большой пучок петрушки (или укропа), 150 г соли, 100 г сахара, 1 бутылка уксуса, 1 бутылка растительного масла, перец горошком.

Уксус, масло, сахар, соль смешать, довести до кипения в кастрюле или в тазу с широким дном. Положить кабачки диаметром 4-5 см, нарезанные толщиной 1-2 см. Варить 7-10 минут. За 3 минуты до готовности положить нарезанную зелень. Все овощи должны быть хорошо вымыты и просушены.

Готовую закуску разложить в вымытые и просушенные банки. Закрыть металлическими или полиэтиленовыми крышками.

Хранить заготовки в домашних условиях без холодильника.

Закуска с фасолью

1,5 кг перца болгарского, 1 кг цветной капусты, 0,5 кг лука репчатого, 1-2 шт. горького перца, 3 литра свежего томатного сока, 1,5-литровая баночка фасоли, соль, сахар, уксус по вкусу.

Перец и лук пошинковать, слегка поджарить на растительном масле и сложить в кастрюлю. Цветную капусту разобрать на соцветия и отварить. Затем добавить горький перец, томатный сок, заранее сваренную до полуготовности фасоль, соль, сахар, уксус.

Варить 40-60 минут. Затем расфасовать в стерилизованные банки и закатать.

Ассорти из овощей

5 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 кг кабачков, 0,5 кг моркови, 2 головки чеснока, 400 г петрушки, 150 г укропа, 1 штука горького перца (для вкуса).
Рассол: **на 1 л воды - 2 столовые ложки соли.**

Нарезать капусту крупными кусками, бланшировать 4-5 минут, откинуть, чтобы стекла вода. Очищенный перец тоже опустить в кипяток на 2-3 минуты.

Кабачки, помидоры, морковь нарезать кружочками. Зелень нарезать не очень мелко. Затем кабачки, капусту, помидоры, сладкий перец вперемешку уложить плотно в кастрюлю в несколько слоев, обильно пересыпая каждый слой дольками чеснока, зеленью, морковью. Отдельно приготовить рассол. Когда он остынет, процедить и залить ассорти. Затем накрыть марлей и наложить гнет.

Ассорти держать под гнетом 3 дня при комнатной температуре. Затем перенести в холодное место.

Ассорти «Яблоко—огурец»

На 1 литровую банку — 1 маленький крепкий огурец, 1 сладкий перец, белокочанная капуста, 1 красный помидор, 1 луковица, нарезанная кружочками, 1 яблоко, 1 груша, 2-3 сливы, 2-3 крупные дольки чеснока, 2-3 соц-



ветия цветной капусты, 2 кусочка корня хрена, 1 корешок петрушки, 1 корешок сельдерея, зонтик укропа, 1 столовая ложка сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты.
Заливка: **1 столовая ложка соли, 1 л воды.**

Этого количества достаточно для 1 литровой банки.

Все компоненты сложить в банку, заполняя промежутки между овощами и фруктами кусочками белокочанной капусты. В каждую банку добавить лимонную кислоту, сахар, залить все горячим рассолом, закрыть крышкой, стерилизовать 15 минут.

Овощное ассорти можно использовать и как гарнир, и как самостоятельное блюдо.

Салат из цуккини с помидорами

1 кг цуккини, 750 г помидоров, 200 г лука, 5-6 зубчиков чеснока, 3 стручка горького перца или 2-3 г молотого, лавровый лист, по 5-7 г семян кориандра и душистого перца, 3-4 бутона гвоздики, 1 черешок листового сельдерея, растительное масло, соль, сахар.

Мелкие плоды цуккини [illegible] нарезать полосками. Измельченный лук подрумянить в растительном масле. С черешков сельдерея снять кожицу, нарезать кубиками и вместе с порезанным перцем добавить к луку. Тушить несколько минут, заправить солью, сахаром и черным перцем.

Зрелые помидоры опустить в кипящую воду, остудить, снять кожицу, нарезать дольками. Все овощи смешать и уложить слоями в банки, пересыпая измельченным чесноком и приправами.

Пастеризовать при 95 градусах литровые банки 25 минут.

Салат из цуккини с овощами

1 кг цуккини, 1 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 500 г лука, 250 г растительного масла, соль, сахар, молотый черный перец.

Зрелые помидоры опустить в кипящую воду на 2-3 минуты, остудить в холодной и снять кожицу. Помидоры порезать дольками и уварить на треть, добавив 2 столовые ложки растительного масла. Мешать.

Сладкий перец разрезать, удалить семена, вымыть, нарезать полосками или кусочками. Лук нарезать кольцами и поджарить.

Когда лук размякнет, добавить перец, посолить и тушить около 10 минут. Переложить в томатную пасту, перемешать, заправить по вкусу

солью и острым перцем.

Молодые цуккини нарезать кубиками 1,5х1,5 см и положить в горячую овощную массу. Когда цуккини размякнут, заправить по вкусу перцем. Фасовать в горячем виде и пастеризовать при 90 градусах: поллитровые банки — 25 минут, литровые — 35 минут.

Турша - это соленая зеленая стручковая фасоль с овощами и приправами. На юге она уже давно стала любимой закуской. Попробуйте приготовить!

Турша по-армянски

Баклажаны, перец болгарский и горький, зеленая стручковая фасоль, помидоры, чеснок.

Баклажаны и фасоль сварить по отдельности до готовности. Очищенный красный болгарский перец бросить в кипящую воду на несколько секунд. Когда все остынет, перец нарезать полосками, баклажаны — кубиками, а фасоль оставить целыми стручками.

Затем все продукты уложить в кастрюлю слоями: слой баклажанов, слой перца, слой фасоли, слой помидоров. Каждый слой посыпать мелконарезанным горьким перцем и толченым чесноком. Залить все рассолом из расчета одна столовая ложка соли на один литр воды. Сверху положить груз. Блюдо готово через пять-семь дней.

Турша

1 кг белокочанной капусты, 2 кг фасоли (зеленые молодые стручки), 1 кг красного болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг баклажанов, 1 кг бурых или зеленых помидоров, 1 шт. перца горького, 5 головок чеснока, 25-30 г соли.

Морковь, болгарский перец и баклажаны порезать вдоль (примерно по размеру фасоли). Морковь толщиной 2-3 мм, баклажаны — 7-10 мм. Баклажаны не чистить. Капусту порезать крупными кубиками. Все овощи, кроме последних трех, опустить по отдельности, по порядку, как написано, в кипящую воду на 3-5 минут, но не передержать — пробовать. Откинуть на дуршлаг, дать остыть.

Затем все сложить в эмалированное ведро, пересыпая солью, и перемешать. Сверху положить салфетку, кружок и груз.

Выдержать при комнатной температуре 2-3 дня, а затем поставить на холод. Через семь дней турша готова.



Салат закусочный

1 кг баклажанов, 2 пучка петрушки, 300 г перца болгарского, 1-2 шт. моркови, 200 г капусты,1 шт. перца горького, 1 лавровый лист, несколько горошин перца.
Рассол: **по одному стакану воды, масла растительного, уксуса.**

Баклажаны бросить в кипящую воду и варить 2 минуты. Затем вынуть, остудить и порезать на кусочки.

Порезать перец, петрушку, морковь и капусту, пересыпать ими баклажаны.

Воду и масло закипятить, добавить туда соли по вкусу, затем остудить, влить уксус и залить всю массу, положив сверху гнет.

Через двенадцать часов разложить в пол-литровые банки и стерилизовать 15 минут, а затем закатать.

Салат со свеклой

4 кг свеклы, 2 кг сладкого перца, 2 кг лука (репчатого), 2 кг красных помидоров, 50 г горького перца.

Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить в подсолнечном масле до полуготовности. Вынуть шумовкой (без масла). Помидоры, пропущенные через мясорубку, и свеклу, натертую на крупной терке, тушить в кастрюле 1 час, периодически помешивая. Затем добавить лук и сладкий перец, пропущенный через мясорубку, соль по вкусу. Тушить 5-10 минут. В горячем виде разложить в банки и закатать.

Помидорный салат на зиму

4 кг красных крепких помидоров, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 300 г корней петрушки, 0,75 ст. ложки соли, 1 ст. л. подсолнечного масла, 15 горошин черного перца, 5 лавровых листов.

Помидоры, репчатый лук нарезать кольцами, морковь натереть на терке, красный перец очистить от семян, нарезать дольками или кольцами. В подготовленную массу всыпать соль, перемешать и поставить на 8-10 ч в холодное место, придавив небольшим грузом. После этого начать варить, предварительно процедив салат через дуршлаг. Варить салат 35-40 мин, разложить по банкам, герметично закупорить.

Охлаждить банки на воздухе, поставив их горлышком вниз.

Овощи с фасолью

5 кг зеленой фасоли, 5 кг зеленых помидоров, по 1,3 кг лука и моркови, 200 г корней петрушки, 100 г зелени петрушки, 150 мл столового уксуса, 150 г сахара, 80 г соли, 20 г черного перца, растительное масло.

Зеленую фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 3-4 см, на 3-4 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной.

Лук нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета.

Морковь и коренья петрушки очистить, нарезать кружочками толщиной 3-4 мм и также обжарить в растительном масле.

Зелень петрушки измельчить

Зрелые здоровые помидоры нарезать дольками и варить в тазу 15 минут. После этого добавить подготовленные овощи, довести до кипения и бросить в смесь зелень петрушки. Черный перец положить на дно.

Разлить в горячем виде. Литровые банки стерилизовать в кипящей воде 40 минут.

Салат из белокочанной капусты с перцем

2,2 кг белокочанной капусты, 800 г сладкого перца, 800 г моркови, 600 г лука, 500 г растительного масла, 500 мл столового уксуса, по 10-20 шт. черного и душистого перца горошком, по 10-20 шт. гвоздики, 90-100 г соли.

Капусту осенних и зимних сортов нашинковать и пересыпать солью из расчета 20 г на 1 кг капусты.



Красный сладкий перец очистить и нарезать пластинками шириной 1,5-2,5 см.

Морковь очистить, нарезать соломкой и опустить в кипящую воду на 7-10 минут.

Лук очистить и нарезать кольцами.

Нарезанные перец, морковь и лук также пересыпать солью и отставить. Через 30 минут овощи отделить от сока, заправить уксусом и растительным маслом, разложить в банки. На дно банок положить по 1-2 горошины перца и 1-2 бутона гвоздики. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 25 минут, литровые — 30 минут.



Салат из перца с помидорами «Острый»

1 кг перца, 500 г лука, 500 г помидоров, 2-3 столовые ложки растительного масла, соль, черный и красный острый перец.

Перец разрезать на половинки, удалить семена, вымыть и нарезать длинными полосками.

Лук очистить, нарезать кольцами, поджарить на растительном масле, добавить перец и тушить

Помидоры опустить на 2-3 минуты в кипящую воду, сразу же охладить, снять кожицу, нарезать [illegible] перцу и вместе тушить. Посолить и поперчить по вкусу.

Горячую массу плотно уложить в [illegible] при 80-90°С: пол-литровые банки - 15 минут, литровые - 25 минут

Салат из перца «Зеленый»

3,5 кг сладкого перца, 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки, по 150 г соли и сахара, 100-120 мл уксуса, 30 г черного молотого перца.

Перец вымыть, опустить в кипящую воду на 1 минуту, охладить и вырезать семена.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3-4 мм. Зелень измельчить.

Овощи смешать в тазу, добавить соль, сахар, перец и уксус. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать литровые банки 20 минут.

Салат из свеклы и капусты

1 кг свеклы, 1 кг белокочанной капусты, 200 г лука.
***Заливка*: на 1 л воды — 900 мл столового уксуса, 200 г сахара, 120 г соли.**

Свеклу средней величины вымыть и сварить до мягкости, очистить и нарезать соломкой. Капусту нашинковать, лук нарезать кольцами.В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить уксус и варить нарезанные овощи 10 минут. В горячем виде переложить в банки, залить маринадом и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 15 минут.

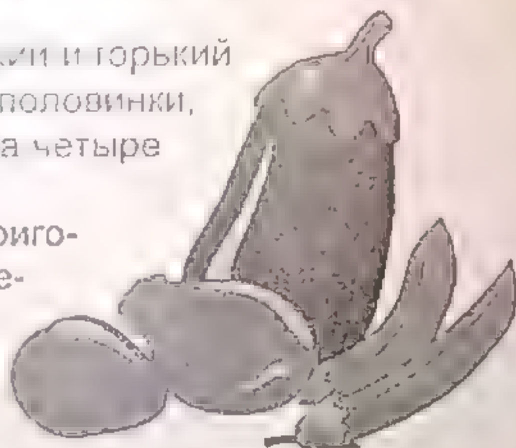
Баклажаны с перцем в томате

6 кг баклажанов, 300 г лука репчатого, 500 г перца болгарского, 1-1,5 л томатного сока, 1 стакан чеснока, 5-10 шт. перца стручкового.

Баклажаны вымыть, порезать кусочками, посолить и оставить на 3-4 часа, затем тщательно промыть (можно подержать в воде 30 минут) и отжать.

В разогретом растительном масле обжарить небольшими порциями всю партию подготовленных баклажанов и сложить их в тазик или на блюдо.

В оставшемся масле обжарить сладкий и горький перец без семян и лук, разрезанные на половинки, а крупные луковицы можно разрезать на четыре части.



Подготовить заправку: из томатов приготовить сок, чеснок подавить. Разогреть немного масла, слегка обжарить в нем чеснок, влить томатный сок и довести до кипения, добавить соль и немного уксуса, заправить горьким перцем.

Полученную массу выложить в обжаренные баклажаны и кипятить 5 минут. Кипящие баклажаны вперемешку с обжаренным сладким перцем и луком разложить в горячие, тщательно простерилизованные банки, закрыть прокипяченными крышками и закатать.

Тушенка из овощей

10 шт. баклажанов (одинаковой величины), 10 шт. перца болгарского, 10 шт. помидоров, не очень спелых, 10 стручков фасоли, 80-100 мл уксуса, 180-200 г масла подсолнечного, 2 головки чеснока, 1 ст. л. соли.

Овощи вымыть, перец очистить от семян, фасоль и помидоры порезать кусочками по 4-5 см, чеснок истолочь в кашицу, положить понемногу внутрь перцев. Баклажаны, овощи и перец сложить в кастрюлю вперемешку, влить уксус и масло, добавить соль.

Сверху положить небольшой гнет, накрыть крышкой и поставить в духовку на 1-1,5 часа. Когда сверху покажется жидкость, овощи разложить в банки и закатать. Оставшуюся жидкость употребить по вашему усмотрению.



Овощная заготовка

125 г помидоров, 725 г перца, 75 г баклажанов, 25 г зеленой стручковой фасоли, 10 г зелени, 5 г соли, 750 г томатной заливки.

Помидоры перебрать, лучшие вымыть и разрезать на 2-4 части, остальные использовать для приготовления заливки.

Сладкий перец очистить от плодоножек и семян, вымыть, нарезать.

Баклажаны нарезать и положить на полчаса в соленую воду (3 столовые ложки соли на литр), чтобы ушла горечь.

У зеленой фасоли удалить концы, стручки нарезать на кусочки длиной 2-3 сантиметра. Перец и фасоль бланшировать 3-5 минут, а затем опустить в холодную воду.

Приготовить заливку: помидоры [illegible] варить минут 10 и протереть через дуршлаг или мелкое сито, [illegible] массу посолить и, помешивая, довести до кипения

В кастрюлю с горячей заливкой уложить подготовленные перец, баклажаны, зеленую фасоль и на слабом огне кипятить еще 20-30 минут. В каждую банку положить 5-10 граммов [illegible]резанной зелени сельдерея и петрушки, затем помидоры, а сверху слой овощей. Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые - 30 минут, литровые - 40.

Закуска из кабачков с морковью и луком

Овощи на 1 трехлитровую банку: 1-2 моркови, 2 средние луковицы, 2-3 зубчика чеснока, 3-5 горошин черного перца. *Заливка*: 3,5 л воды, 5 ст. ложек соли «экстра», 200 г сахара, 200 г уксуса (на три трехлитровые банки).

Кабачки очистить, нарезать кусочками. Морковь нарезать кружочками, лук — кольцами.



На дно трехлитровой банки положить чеснок и черный перец, затем уложить кабачки, перeслаивая их морковью и луком. Приготовить рассол с добавлением соли, сахара и уксуса. Кипящим рассолом залить наполненные доверху банки, поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать 10 мин, после чего закатать.

Салат из огурцов и помидоров

Огурцы и помидоры по вкусу. ***Рассол:*** **1 л воды, 1 столовая ложка соли, 1/2 столовой ложки сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты.**

Огурцы зеленые и неспелые помидоры порезать не очень мелко. Специи класть по вкусу. Подготовленные овощи перемешать в эмалированной посуде, уложить в подготовленные банки (лучше вместимостью 0,5 л) по плечики. Содержимое залить подготовленным и охлажденным до 60-70 °С рассолом. Накрыть банки крышками и стерилизовать банки вместимостью 0,5 л 10 минут.

Салат из огурцов и лука

1,4 кг огурцов, 750 г лука, 20 г молодого укропа, соль, сахар, уксус столовый 5%-ный, перец горький и душистый и лавровый лист.

Отсортированные по качеству и размерам свежие огурцы вымыть, отрезать плодоножки, мелкие огурцы порезать кружочками толщиной до 3 мм, более крупные огурцы разрезать пополам по длине, а затем порезать пластинками толщиной 3 мм.

Лук после удаления корневых мочек и верхней заостренной части, очистить от покровных листьев, помыть, дать стечь воде, разрезать на половинки и нарезать пластинками толщиной 3 мм.

Молодой укроп помыть, дать стечь воде, очистить от грубых веточек и порезать на кусочки толщиной до 6 мм.

В подготовленные банки емкостью 0,5 л уложить по 2-3 зерна горького и душистого перца, затем равномерными порциями нарезанные огурцы, лук, укроп, добавить 3/4 ч. ложки столовой соли, 1/2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки 5%-ного столового уксуса, половину лаврового листика и долить необходимое количество кипящей воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполнить на 1,5 см ниже верха горлышка. Затем банки накрыть крышками и выдержать 20 мин., после чего стерилизовать.

Для стерилизации банки поставить в кастрюлю с подогретой до 40°С водой, накрыть ее крышкой, поставить кастрюлю на огонь, довести воду до кипения и при слабом кипении воды в кастрюле стерилизовать. Время стерилизации для банок емкостью 0,5 л — 10 мин, емкостью 1 л - 12 мин. После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки, после чего банки охладить на воздухе.

Кабачки с овощами в томате

220-280 г овощного фарша, 20 г подсолнечного масла. Овощной фарш: 1,8 кг моркови, 220 г репчатого лука, 80 г кореньев пастернака, 40 г кореньев петрушки, 40 г кореньев сельдерея, 30 г зелени петрушки, по 15 г зелени укропа и сельдерея, 40 г соли.

Кабачки вымыть, обрезать концы. Нарезать кабачки кружками толщиной 2-2,5 см и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Приготовить овощной фарш. Морковь и коренья пастернака, петрушки и сельдерея тщательно вымыть, обрезать головки и корешки, соскоблить кожицу. Очищенную морковь нарезать лапшой толщиной 5-7 мм, белые коренья нарезать кружками толщиной 4-5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами или пластинками. Нарезанные овощи обжарить в растительном масле по отдельности. Охлажденные овощи смешать, добавить ним мелко нарезанную зелень и соль

Обжаренные кабачки и овощной фарш уложить банки слоями. Заполненные банки залить приготовленным томатным соусом. Стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки — 90 мин, литровые — 120.

Закуска «Соя с овощами»

1 кг шинкованной капусты, 500 г отварной сои, 500 г перца болгарского, 1,5 кг красных молотых помидоров, 300 г растительного масла, 350 г шинкованного лука, 30 г соли, 50 г сахара, 30 мл 9%-ного уксуса, пряности.

В посуду влить масло, опустить лук, пассеровать 10-15 минут, вылить помидоры, уксус, всыпать соль, сахар, размешать и опустить сою, капусту, перец. Вымешать и варить на слабом огне 1,5 часа, помешивая.

Икра «Казачка»

1 кг свеклы, 600 г отварной сои, 1,5 кг красных помидоров, 300 г болгарского перца, 300 г шинкованного лука, 300 г растительного масла, 100 г чеснока, 30 г соли, 50 г сахара, 30 мл 9%-ного уксуса.

Свеклу, сою, помидоры, перец и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить пряности по вкусу. В емкость вылить масло, опустить шинкованный лук, пассеровать 10-15 минут, потом опустить молотые овощи, всыпать соль, сахар, влить уксус. Хорошо вымешать и кипятить на слабом огне 1,5 часа, часто помешивая. Затем расфасовать и закатать.



Оригинальное варенье

Как захочется сладенького, откройте баночку варенья оригинального - у кого такое есть?

Абрикосы фаршированные сладкие

Отобрать целые, спелые плоды абрикосов. Вымыть, удалить косточки и в середину вложить 1-2 ягоды черной смородины. Нафаршированные абрикосы уложить в кастрюлю, залить сахарным сиропом (1 кг сахара на 1 л воды), довести до кипения и оставить на 8-10 часов. Кипятить 10-15 минут и снова оставить на 8-10 часов. Эту операцию повторить 3-4 раза.

Чистые банки прогреть, выложить ягоды и закатать.

Варенье из сосновых шишек

Одну пол-литровую банку молоденьких сосновых шишек (размером с крупный орех «фундук» или чуть-чуть больше, шишки собирают в конце апреля — начале мая) залить холодной водой и прокипятить 15-20 мин., чтобы были мягкими. Следить, чтобы не разварились. Затем вынуть шумовкой и в приготовленном сиропе (на 1 кг сахара — 2 стакана воды) кипятить еще 20-25 мин.

Варенье получается очень вкусное и красивое.

Варенье «Ароматная корочка»

Корочки апельсинов, лимонов, мандаринов опустить в воду и вымачивать 2-3 дня, периодически меняя воду. Потом пропустить их через мясорубку. Полученную массу варить с сахаром (на 100 г корочек 100 г сахара). Можно по желанию добавить немного лимонной кислоты.



Варенье хорошо в качестве начинки для пирогов. Можно добавлять его в компоты, подать к чаю.

Ягодное ассорти «Свежее»

1 кг ягод, 1,5 кг сахара-песка.

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, удалить плодоножки, косточки, пересыпать (половина нормы) сахаром, переложить в банки и снова засыпать сверху сахаром, чтобы ягод не было видно. Когда ягоды осядут и появится сироп, добавить еще сахара. Сахар на поверхности должен быть все время сухим.

Наполненные банки закрыть пергаментной бумагой и плотно обвязать шпагатом, хранить в прохладном месте. Законсервированные таким образом ягоды зимой можно использовать для приготовления киселей, компотов, желе, кремов, а также для начинки.

Варенье из груш с лимоном

Груши - 400 г, сахар-песок - 600 г, лимон — 1 шт.

Отобрать хорошие груши, помыть, очистить от кожицы, нарезать каждую на ломтики. Насыпать слой сахара, затем уложить слой ломтиков груш и так далее, выжимая на каждый слой сок из лимона. На другой день слить сок, вскипятить его, снять всю образовавшуюся пену и в горячий сироп опустить груши, потом поставить варить на медленный огонь до готовности. Сироп в готовом варенье должен быть густым и красивым.

Пьем душистый чай с ароматным, вкусным вареньем

К чаю обычно подают кусковой сахар, варенье или мед, к чаю с лимоном — мелкий песок или сахарную пудру. Если к чаю предлагается варенье или мед, то каждому гостю следует подать розетку, чайную ложку и блюдце для косточек.

Чай принято подавать в чайных чашках (они немного больше кофейных) или в тонких стаканах в подстаканниках на блюдцах. В любом случае на блюдце кладется чайная ложка. Ручка чашки или подстаканника должна быть обращена вправо, ложка также кладется на блюдце ручкой в правую сторону.

Разливая чай, необходимо следить за тем, чтобы чашки или стаканы были наполнены не до самых краев. Следует не доливать чай до краев на 1,0-1,5 см.

Картофельный джем

4 кг картофеля, 3 кг сахара, 150 г изюма, 2 лимона, 1 стакан рома.

Картофель очистить и нарезать на четвертинки. Сахар с 1 стаканом воды поставить на огонь. Когда сахар растает, добавить картофель и варить полчаса. Влить сок лимонов, положить изюм и варить еще полчаса, помешивая, чтобы джем не подгорел. За несколько минут до готовности влить ром. Разложить в банки и закатать.

Варенье без сахара

Ягоды промыть и плотно уложить в банку, периодически встряхивая. Банку установить в ведро с водой и стерилизовать. Ягоды вскоре пустят сок и будут вариться в собственном соку.

Когда они осядут, надо досыпать свежие ягоды. Банку, наполненную вареньем, прикрыть крышкой и варить еще час, затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Вишневый мармелад

1 кг вишни без косточки, 500 г сахарного песка.

Вишню отсортировать, удалить плодоножки, вымыть, выдавить косточки.

Плоды без косточек пропустить через мясорубку. Косточки раздробить, завязать в мешочек из тонкого полотна и опустить в таз с подготовленным вишневым пюре. Это придаст мармеладу особый аромат. Варить мармелад на сильном огне до готовности. В конце варки добавлить сахар. Мармелад горячим разлить в чистые сухие банки, охладить до появления на поверхности корочки, после чего банки укупорить крышками или завязать целлофаном или пергаментной бумагой.

Варенье из облепихи с грецкими орехами

1 кг облепихи, 200 г ядер грецких орехов, 1,5 кг сахара-песка, 2 стакана воды.

Измельченные ядра грецких орехов варить в сиропе в течение 20 минут. Добавить ягоды облепихи и продолжать варить еще 20 минут. Готовое варенье укупорить крышками или завязать пергаментом.

Любимому читателю

Учредитель О. Е. Кондрашов. Редактор Т. Г. Кондрашова.

Дизайн обложки Н. Гиевая.

Журнал зарегистрирован в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций, свидетельство о регистрации ПИ № 77-9566, г. Москва.

Подписано в печать 18.06.2002. Бумага газетная. Формат бумаги 60x84/16. Усл. печ. л. 1,86. Печать офсетная. Тираж издания 20 000. Заказ

Отпечатано в типографии издательства «Слово». 410601, г. Саратов, Волжская, 28.

